

FABRICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS DO DOCE DE LEITE COM CAFÉ ADICIONADO DE SORO LÁCTEO E AMIDO MODIFICADO DURANTE O ARMAZENAMENTO

MC Alves¹, KC Ribeiro², ACM Pinheiro³, CJ Pimenta⁴, ¹ Doutoranda em Ciência dos Alimentos/ UFLA, ² Aluna de Graduação em Química/ UFLA, ³ Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos/ UFLA, ⁴ Orientador

A vida útil de um alimento indica o período de conservação de suas características sensoriais e microbiológicas, podendo ser determinada por meio de análises microbiológicas, sensoriais, físico-químicas, físicas e químicas. Este trabalho foi realizado com o objetivo avaliar a aceitação de doce de leite com café com adição de soro lácteo e amido modificado, por meio de teste de aceitação e de verificar o efeito do tempo de armazenamento nas características físicas, químicas, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de doce de leite com café com adição de soro e amido modificado e determinar a vida de prateleira do doce por meio dos resultados obtidos na análise microbiológica, na análise de cristalização e no teste de aceitação. A análise do mapa de preferência interno de três vias para cor, sabor, textura e impressão global obtida para as amostras de doces, demonstrou que as amostras 4 e 5 foram as mais aceitas, e, como não houve diferença na aceitação em relação à essas amostras, a formulação 4, que apresentou a maior concentração de soro foi a selecionada para a determinação da vida de prateleira. Verificou-se que o tempo de armazenamento exerceu efeito significativo na acidez titulável, nas variáveis de cor b^* e L^* e nos parâmetros de textura (dureza, adesividade, coesividade e gomosidade). Não houve formação de cristais de lactose, durante todo o período de estocagem do doce. A qualidade microbiológica do doce foi mantida por 180 dias. O tempo não influenciou na aceitação do doce em relação ao sabor, textura e impressão global. Diante dos resultados, pode-se determinar a vida de prateleira do doce obtido em 180 dias.